



R.F.O.
WEALTH ADVICE

VIII

L'esposizione di questi menù è dedicata al Trentennale del Premio Internazionale Profilo Donna svoltosi nel Palazzo Ducale di Modena dell'Accademia Militare.

Il premio Profilo Donna è organizzato ogni anno da Cristina Biccocchi dal 1989 e celebra donne eccellenti per impegno e risultati che hanno raggiunto alte posizioni nei vertici dei loro settori di riferimento.

Il premio “Cultura, Leadership e Solidarietà 2019” per il food è stato consegnato a Lara Gilmore per Soul for Food, progetto culturale per abbattere lo spreco alimentare, sviluppatosi durante l'Expo, con lo scopo di elaborare le eccedenze alimentari e offrirle agli ospiti dei centri di accoglienza. Con Massimo Bottura e in collaborazione con la Caritas Ambrosiana, è stato così realizzato quindi il Refettorio Ambrosiano, facendo rinascere un teatro abbandonato a Milano.

L'esposizione dei menù, seguita da una illustrazione accurata che ne ha evidenziato aspetti storici, artistici e culturali, ha avuto la precisa finalità di sottolineare il significato umano, culturale, solidaristico ed etico dell'evento.

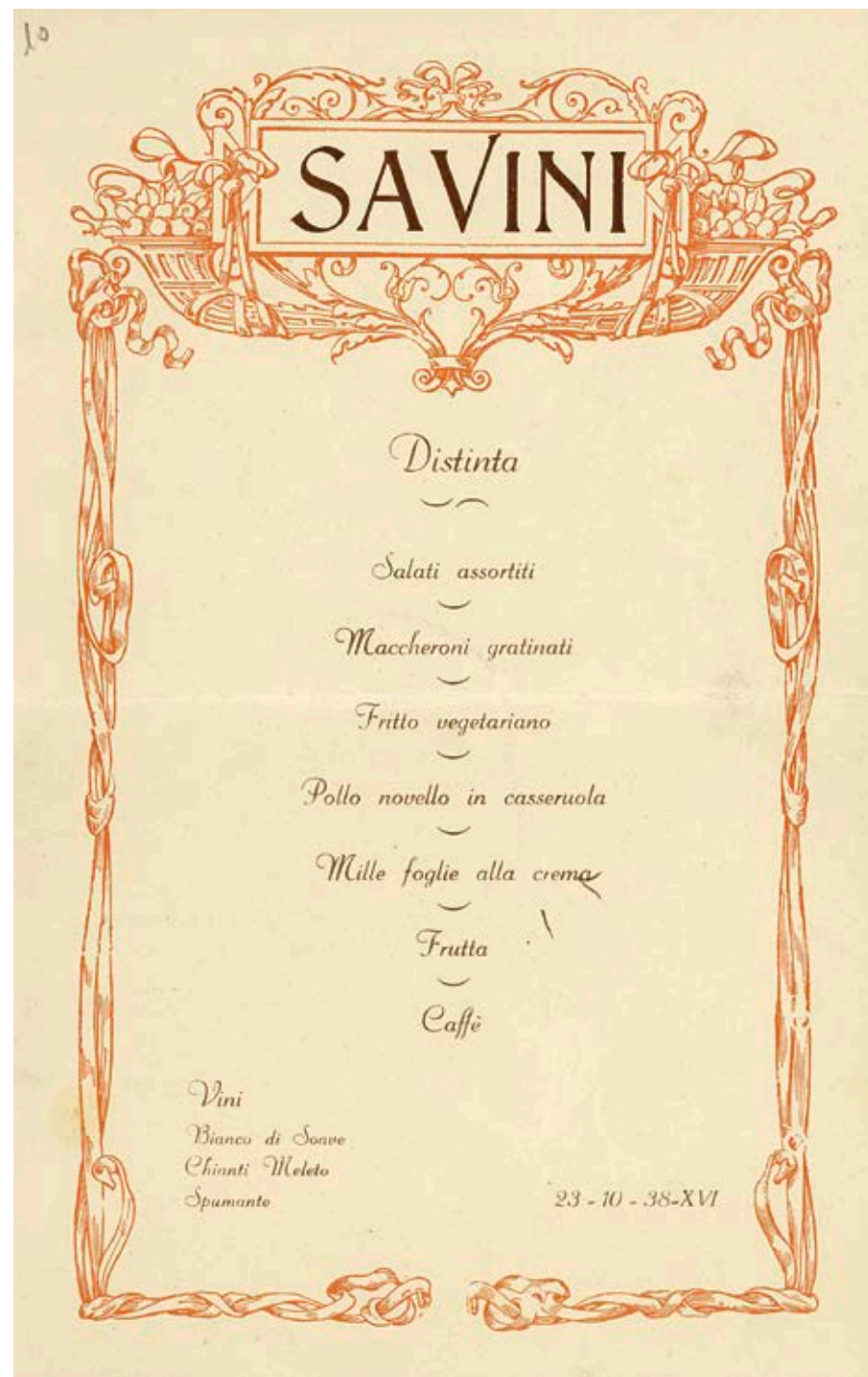
Cristina Rossello

The exhibition of these menus is dedicated to the 30th Anniversary of the International “*Profilo Donna*” Award held at the Ducal Palace of the Military Academy in Modena.

The “*Profilo Donna*” Award has been organized by Cristina Biccocchi since 1989 and it celebrates those women who thanks to their commitment and results excel and have attained key positions in their sectors of reference.

The “*2019 Culture, Leadership and Solidarity*” prize for the food sector has been awarded to Lara Gilmore of *Soul for Food*, a cultural project seeking to eliminate food waste which was developed during the EXPO in Milan with the objective of collecting food surpluses and offering them to the guests in reception centres. Together with Massimo Bottura and in collaboration with the Caritas Ambrosiana they thus organized the Ambrosian Refectory giving new life to an abandoned theatre in Milan. The exhibition of the menus, followed by a detailed explanation illustrating their historical, artistic and cultural value, highlighted the human, cultural, solidarity and ethical meaning of the event.

Cristina Rossello



COLLEZIONE MENÙ ANTICHI

Composta da oltre 5.000 menù italiani e internazionali, e facente parte di un patrimonio privato, la collezione è un grande testimone storico e culturale degli ultimi duecento anni di civiltà occidentale.

Il pregio caratterizza questa collezione. Traspare da tutti i documenti la grande attenzione del collezionista per una ricerca attenta al contesto storico e sociale del menù accompagnato poi dalla bellezza della grafica, dalla stampa e non di meno della provenienza.

La progettazione dell'archiviazione digitalizzata presenta già l'implementazione di schede per realizzare un museo virtuale fruibile al pubblico.

Si consideri che al momento le collezioni di cui si conosce l'esistenza, sono piuttosto poche e con un numero di documenti limitati a qualche centinaia. La collezione più importante e nota è quella della National Public Library di New York.

Dagli eventi reali più significativi del mondo: un menù dal matrimonio di Sua Altezza il Principe di Napoli, un menù per un pranzo alla Suvretta House a St. Moritz in occasione del matrimonio dell'ultimo re dell'Egitto, Farouk I, un menù da Claridge's Hotel da un pranzo dato nel 1937 in occasione dell'incoronazione del Re Giorgio VI, e un "tableau" di un banchetto prestigioso offerto in onore dell'Imperatore della Francia e del Re e della Regina d'Italia.

La collezione include un curioso menù dal 1918 con un invito da Giovanni Agnelli per un pranzo nell'occasione della presentazione del monumento 'L'Alpino' di Giorgio Ceragioli. Inoltre un celebre menù di seta per una cena offerta dal politico britannico George McWatters. Su un menù il nome della Marchesa Luisa Casati appare come ospite, mentre altri menù provengono da cerimonie dedicate ad illustri personaggi storici e culturali come D'Annunzio, Garibaldi, Giolitti e Van Gogh.

La preziosa raccolta non offre solo uno sguardo al livello più alto della società del diciannovesimo e ventesimo secolo, ma esemplifica anche la realtà della vita quotidiana e dei valori della società. I menù delle trattorie e dei bar più frequentati d'Italia rispecchiano al meglio i loro rispettivi periodi di tempo. I menù dei treni, delle navi da crociera e degli aerei attestano il ruolo sempre più importante del viaggio e il suo fascino per tutte le classi sociali. Basta sfogliare la collezione per rendersi conto quando e come il viaggio perde la caratteristica di essere un lusso raro e diventa piuttosto una realtà.

Elementi di prova espositivi anche sul ruolo della grafica. I menù del ristorante Savini di Milano negli anni '50 e '60 vantano un disegno ottocentesco della Galleria Vittorio Emanuele dell'artista importante Vittorio Accornero de Testa. Mentre i menù stampati su carta di Chocolat Suchard sono una testimonianza sia dell'arte sia della pubblicità della loro epoca.

La collezione di menù, soprattutto, illustra come la cultura culinaria sia andata a pari passo con la storia dell'umanità, l'evoluzione, il cambiamento della nostra società, le abitudini alimentari, i costumi e le conseguenze sulla salute.

L'archiviazione digitale della collezione consente attività mirate a garantire nel tempo lo studio e la conservazione di informazioni in formato digitale con idonei piani formativi.



ANTIQUE MENU COLLECTION

Comprised of more than 5,000 Italian and international menus, and part of a private patrimony, the collection serves as a strong historical and cultural witness to the last two hundred years of Western Civilization.

Quality characterizes this collection. It shines through in all the documents and reveals the collector's discernment and careful research of the menu's historical and social context, in addition to the beauty of its graphic and its printing as well as its provenance.

The digital archiving design already has the implementation ready to create a virtual museum accessible to the public. One must consider that, at the moment, known menu collections are few and with a number of documents limited to hundreds. The most important and known collection is that of the National Public Library in New York.

From some of the world's most significant royal events: a menu from the wedding of his Royal Highness the Prince of Naples, a menu from a lunch served at the Suvretta House in San Moritz in occasion of the wedding of Egypt's last king, Farouk I, a Claridge's Hotel menu for a lunch served in honor of King George VI's 1937 coronation, and a seating chart from a prestigious banquet hosted in honor of the Emperor of France and of the King and Queen of Italy.

The collection includes a noteworthy menu from 1918 with an invitation by Giovanni Agnelli for a lunch in honor of the unveiling of an Italian alpine trooper monument by Giorgio Ceragioli. There is a renowned silk menu for an English supper hosted by the British politician George McWatters. The Marchesa Luisa Casati's name appears as a dinner guest, while other menus are from ceremonies dedicated to illustrious historical and cultural personalities such as D'Annunzio, Garibaldi, Giolitti and Van Gogh.

This precious assemblage does not just provide a glimpse into the upper echelon of nineteenth and twentieth century society, it also exemplifies the reality of daily life and societal values. Menus from Italy's popular trattorias and bars best reflect their respective time periods. Train, cruise ship and airplane menus attest to the increased role of travel and its allure for all social classes. One only needs to browse through the collection to witness the transformation of travel from a rarified luxury into a reality.

There are also expository pieces of evidence concerning the role of graphics. Menus from Milan's Savini Restaurant in the 1950s and 1960s boast of a eighteenth century inspired drawing of the Galleria Vittorio Emanuele by the celebrated artist Vittorio Accornero de Testa. Menus printed on paper by Chocolat Suchard are a testament to both the art and publicity of their era.

The menu collection, above all, illustrates that the culinary culture has gone side by side with the history of humanity, evolution, societal change, alimentary habits, customs and health effects.

The digital archivization of the collection guarantees possibilities that, over time, allow for an ideal and adapt study and conservation of information in digital format.



Scuola Militare

Modena

20 Dicembre 1909

Menu

(Umoristico)

Dal personale
dell'annata 1909

Ricordo della

Festa pel Cin-

quantennario

dell'Istituto

PALAZZI - REALI

ALTAVISTA

Festa - Gigante - Meraviglia

Nota - Lamagna

(Pagani - Franco Tasca)

Platti

Sani - Boni - Saporiti - Politi - Pronti

Cucchiara

Pasta - Cotta - Salsa - Pomodoro - Calda - Lasagna
Soffritti - Papalardo - Grasso - Risi - Bisi.

Carnimeo - Pignatelli

Testini - Vitello - Musettini - Porchi - Pollina

Contorni

Zucchetti - Zucca - Fagioli - Verzini - Olivastri
Cipolla.

Pesce

Marino: Delfino - Dentice - Spadafora - Sar-
dagna - Sardella.

De Laghi: Persico - Renga - Luccioli.

Rosti

Arista - Caprioli - Costa - Coniglio - Vacca -
Cavallo - Bove - Gallo - Gatti.

Cacclari

Uccelli: Fasano - Falco - Verdone - Colombini -
Rondina - Luccarini - Piccioni.

Insetti: Mosca - Pulga - Formichi - Cicali - Api-
cella - Bozzoli - Somaruga.

Conforti

Pecorini - Parmigiani - Marchigiano.
Fico - Melloni - Pescarolo - Figone - Meletis -
Castagnoli - Carruba - Mandoli.

Cassata - Lattes - Fiocca - Marinelli - Cocconi
Mandarino.

BEVAGNA

(Tappi - Fiaschi - Gotti - Quintieri)

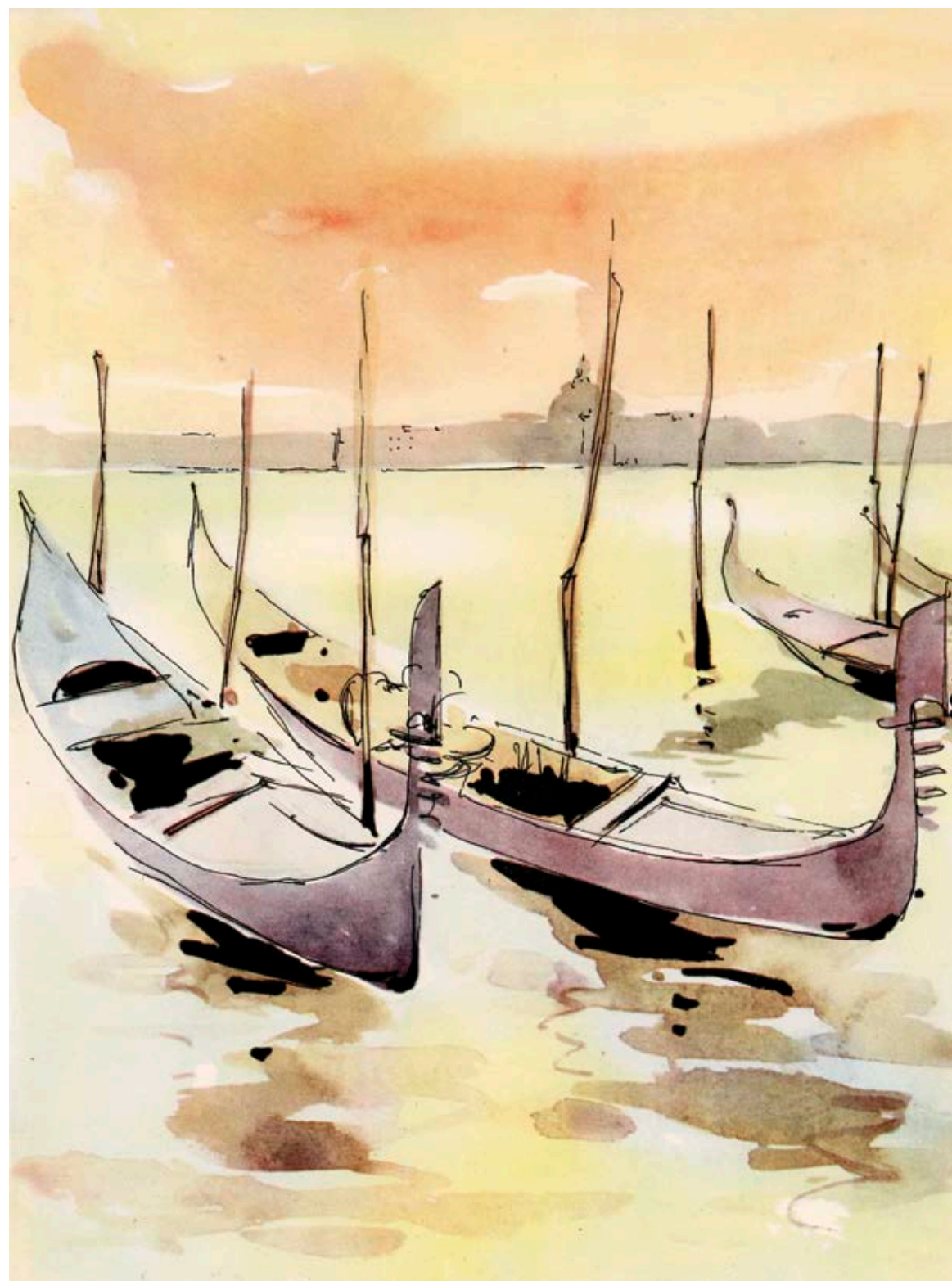
Nebbiolo - Grignolo - Borgogna - Albano - Ro-
mano - Rivabella - Chiarenza - Amabile -
Sottile - Savinelli - Ruffino - Barletta -
Balsamo - Maraschini.

Melodia - Bonaccordi

Maestrelli

Pacini - Rossi - Rossini - Martucci - Gomez.

Tabacchi



COLAZIONE

Antipasti

Prosciutto cotto Bellentani Cipolline all'acetosa Insalata d'Etrées
Tonno marinato ai capperi Olive e peperoni Tostini all'Alberta
Uova farcite «Olga» Cresponetto Veronese

Minestre e farinacei

Pasticciata di tagliatelle Romagnola Vellutina di pollo «Balzac»
Consumato caldo o freddo Capelli d'angelo in brodo ristretto
Zuppa d'ortaggi all'Ortolana Riso al burro o al pomodoro
Madrilena ghiacciato in tazza Vermicelli alla Jankee

Pesce e uova

Filetti d'orata all'Orly - salsa Ravigote
Terrina di pesce alla Canottiera
Affogate Aurora Specchiare Andalusia
Frittata alla Monegasca Rimestate Carnot

Piatti del giorno

Arrosticini al vino di Chablis Sfalde di fegato con pancetta
Intercoste minute all'Hôtelière Salamini di Treviso al vino di Capri
Rondello di manzo «Tivoli» Testina di vitello alla Medicis

Piatti da farsi

Bistecchine Amburghese grigliate Cervella di montone Mugnaia
Ventivola alla Duchessa Chops di maiale alla Provenzale
Pollo grigliato Bella Gabriella Girelli di bue Saint Didier

Ortaggi

Carotine al burro Melanzane alla Greca
Fagiolini all'Italiana Pomodoro gratinati

Patate

Arrostite Foglia Novelle Naturali Francesi Stacciate

Buffet freddo

Cotechino Modenese al rafano Galantina di tacchino ai pistacchi
Lingua di bue salmistrata - sottaceti Roast-beef «Ortensia»
Suprema di cappone in gelatina Gallina Faraona Cremonese
Fricandeau di vitello tonnato Prosciutto crudo San Daniele

Insalate

Lattuga Ruchetta Mista Fagiolini Parmentier Barbabietole

Salse

Cirio Mostarda Savora Uova Bulgara Ketchup

Dolci e gelati

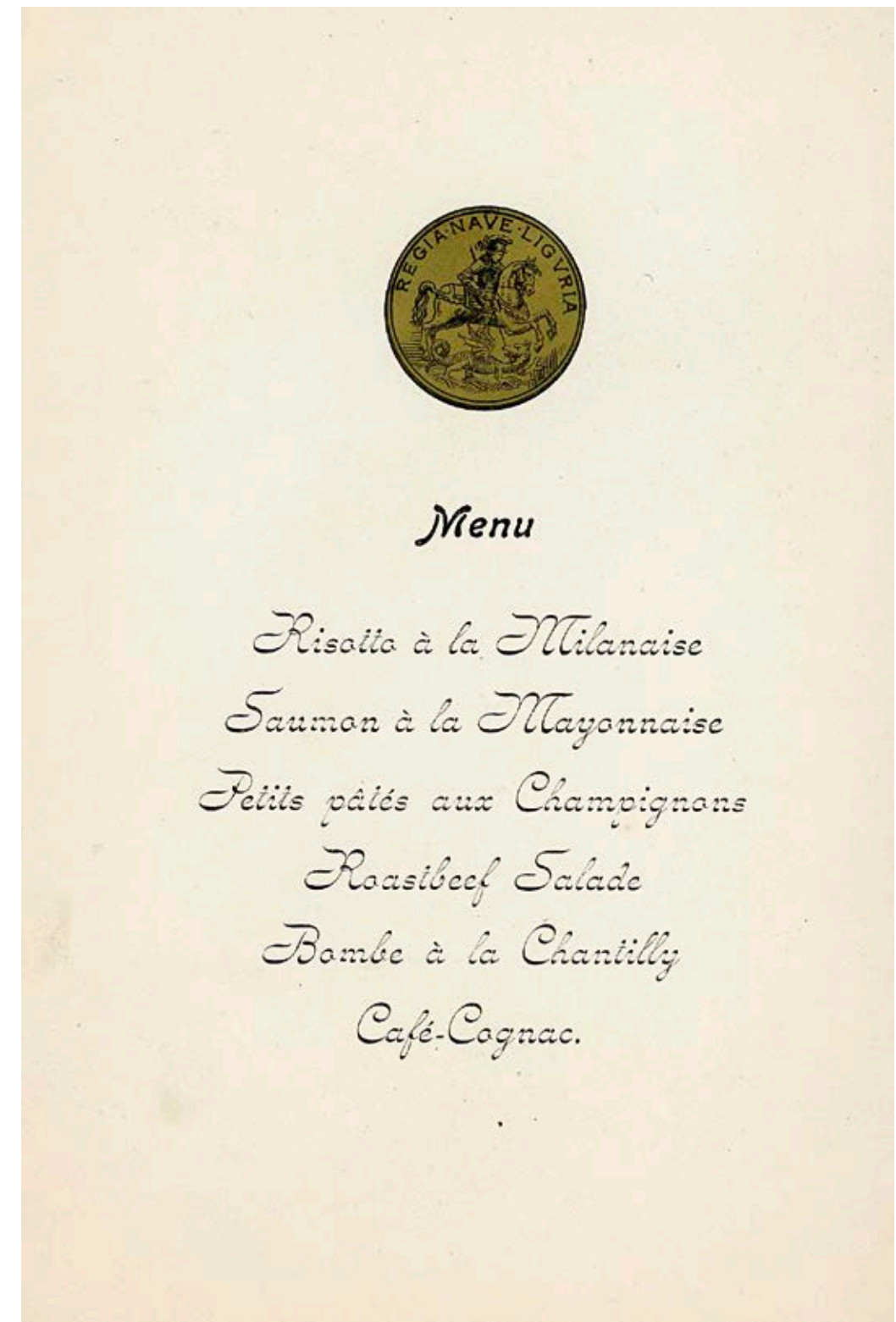
«Torta Perugina» Millefoglie alla crema
Pasticceria Mele caramellate
Vaniglia Crema pignolata Sorbetto limone Coppa Alpestre

Formaggi

Olandese Emmenthaler Gorgonzola Pastorella Bel Paese Provolone

Frutta di stagione Frutta secca Composta di frutta

Caffè Espresso Hag Turco





*Maschere d'Italia
Italian Masks*

*Merlettino, Frottolino, Fionnetta, Pierotto
(Verona)*

COLAZIONE

Antipasti:

Rotolini di acciuga ai capperi - Lingua al rafano
Pasticcio di fegato alla gelatina - Olive Padron
Cornetti di mortadella - Sardine all'olio
Insalata Olimpionica

Zuppe e Minestre:

Consumato caldo e freddo in tazza
Consumato Celestina
Minestra di code di manzo Brunoise
Gnocchetti alla Napoletana - Tagliatelle raguttate

Piatti del giorno:

Agnelletto arrosto al rosmarino
Bistecchine di filetto Pizzaiola

Piatti freddi:

Costata di manzo Primaveraile - Galantina Francese
Prosciutto di S. Daniele e Praga
Fricandò di vitello arrosto - Zampone e salumi variati
Coscia di maiale ai peperoncini
Abbacchio al forno, salsa menta

Salse fredde:

Menta - Mirtillo - Tartara

Insalate:

Pomodoro - Cetrioli - Barbabietole - Lattuga - Mista

Legumi:

Zucchini al tegame - Spinaci all'Italiana
Sedano-rape all'olio

Patate: Al tegame - Stacciate - Bellite

Dolce: Budino Diplomatico freddo, salsa lampone

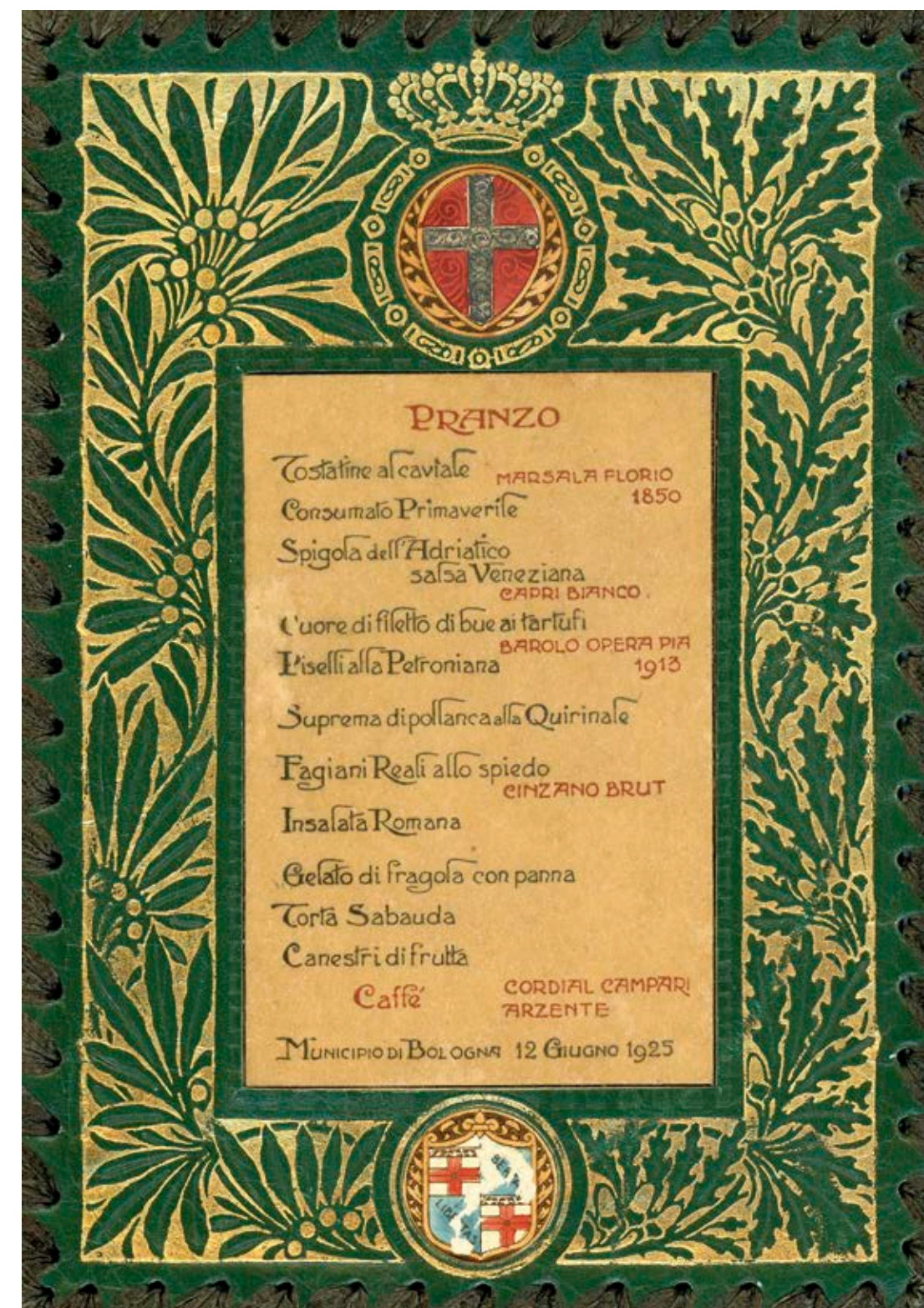
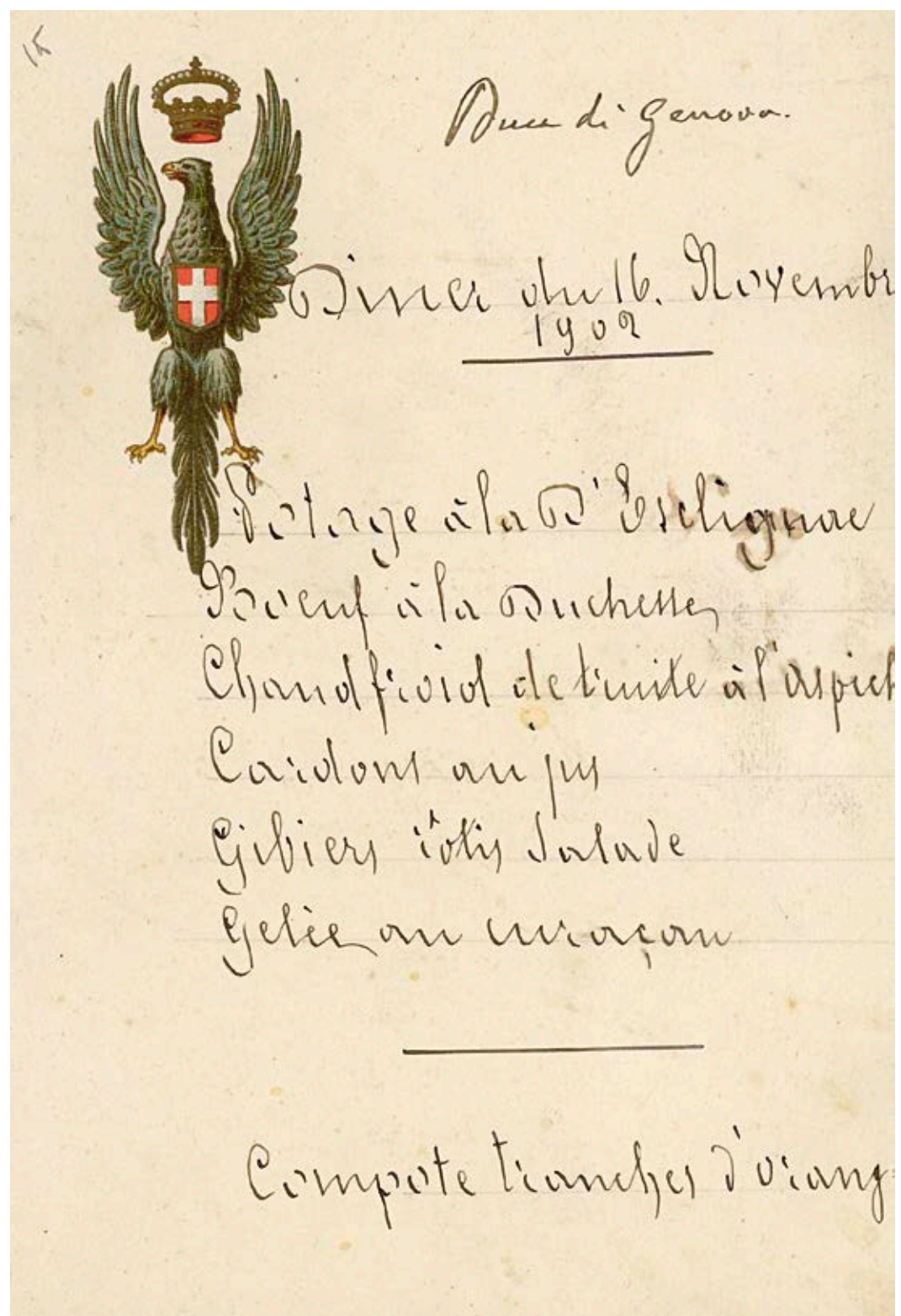
Gelato: Coppa all'albicocca

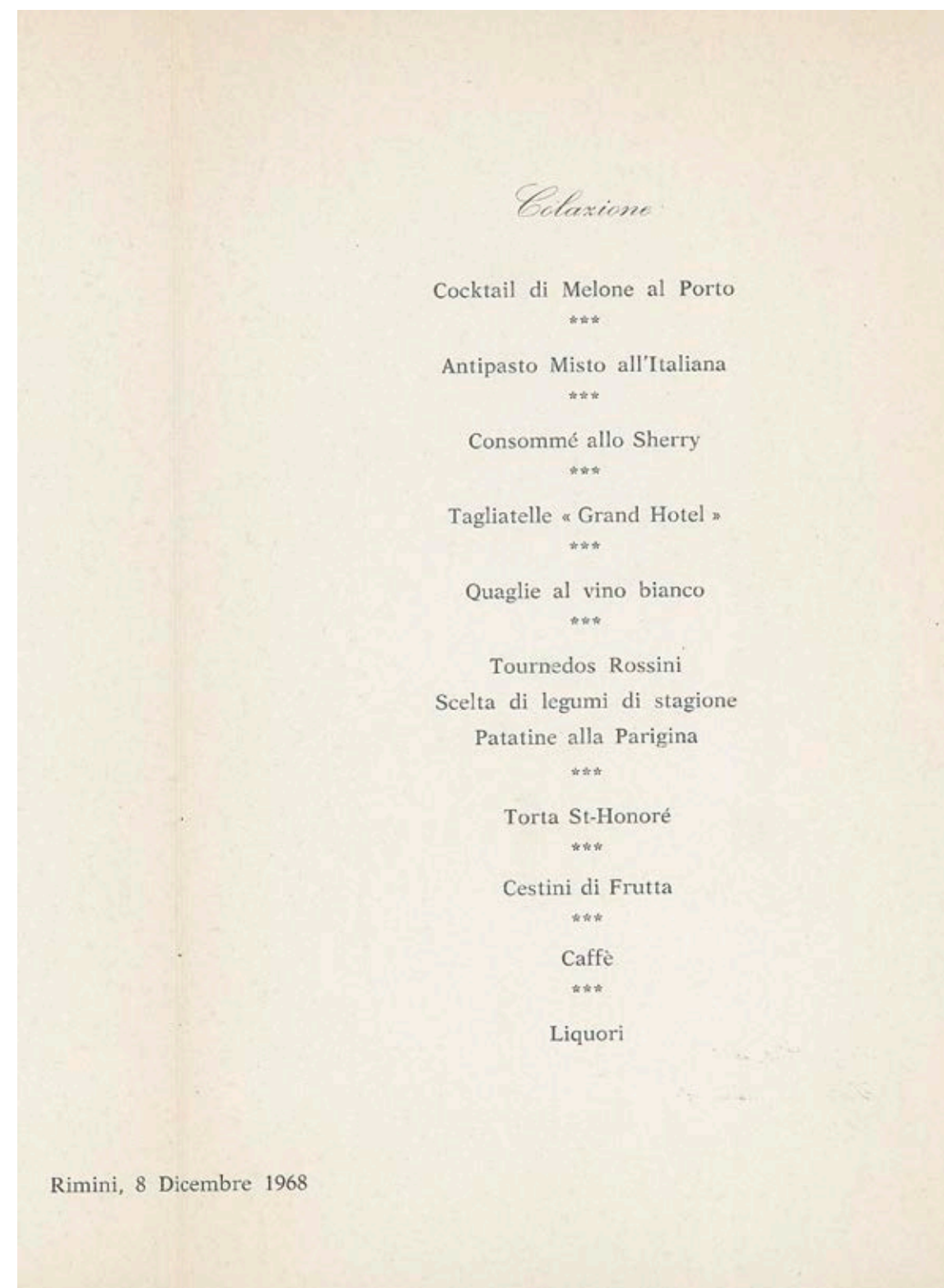
Assortimento di formaggi nazionali

Canestro di frutta fresca e secca

Caffè

Bottiglietta vino da pasto







NOTTE DI S. SILVESTRO
1928-1929



MAJESTIC HÔTEL (già Baglioni)
BOLOGNA

Cena

Barchette di caviale e fegato grasso



Tortellini casalinghi al brodo di pollo



Trota del Lario alla Majestic



Cotolettine alla Petroniana



Fagiano Reale in volo

Insalata Veronese



Bomba gelata San Silvestro

Mille foglie



Grappoli d'oro





CHRISTOPHER COLUMBUS, Italian. 1451 (?) - 1506

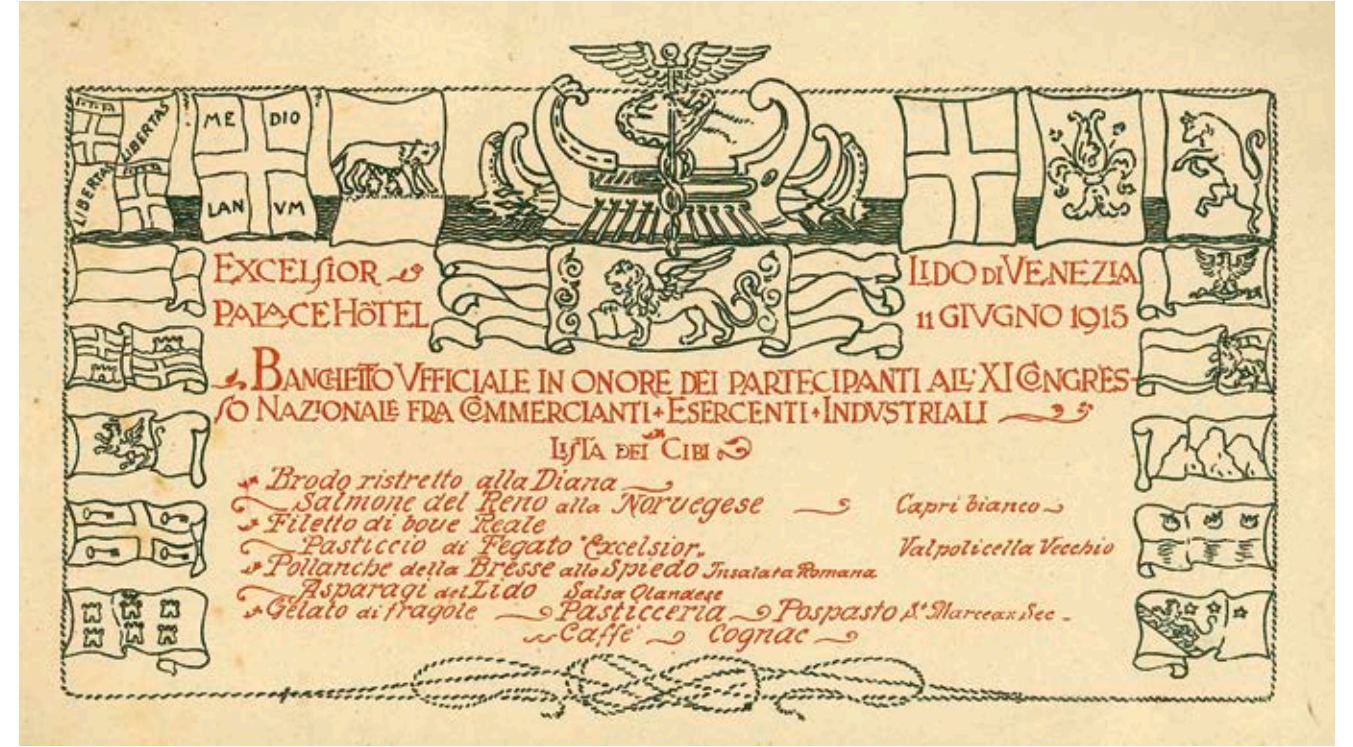
HOME
LINES

Colazione

Nettare di Mango		Succhi		Arancia
Antipasti				
Cocktail di Gamberi		Rapanelli		Cipolline all'Aceto
Cuori di Sedano	Salame Bondiola		Olive Verdi e Nere di Kalamata	
Sfogliatine al Parmigiano	Filetti di Acciughe con Capperi		Insalata di Bue, Juanita	
Mitili all'Olio e Limone	Uova Ripiene Milly		Anguille in Aspic	
Zuppe e farinacei				
Ristretto Gelatinato all'Essenza di Pomodoro		Consumato Caldo o Freddo in Tazza		
Riso o Pestina in Brodo di Pollo		Crema di Lattuga - Profiterolles		
Linguine al Burro, Pesto Genovese o Salsa Pomodoro				
Uova				
Al Piatto con Prosciutto	Strapazzate con Fegatini di Pollo	Omeletta Principessa		
Pesci				
Sogliole delle Baleari alla Borromea		Trance di Salmone Fresco alla Griglia		
Piatti del giorno				
Sella d'Agnello Francese Arrosto, Fornoia - Patate Lionese				
Intingolo di Bue con Piselli		Cervella Dorata al Burro Nero		
Dalla graticola (15 minuti)				
Paillard di Vitello, Patate Foglia		Salsiccie alla Paesana		
Pollo Novello alla Griglia - Patate Fritte - Pomodori alla Provenzale				
Tavola fredda				
Montone Arrosto, Gelatina di Menta	Prosciutto Colto di York	Lingua di Bue		
Petto di Vitello alla Ligure	Galantina di Cappone	Petto di Tacchino, Salsa Mirtilli		
Insalata di Pollo, Cavalier Giuseppe	Costata di Manzo al Forno	Terrina di Anitra		
Legumi				
Pomodori alla Provenzale	Cavolfiori Gratinati	Spinaci al Burro		
Patate				
al Vapore	Fritte	Lionesi	Foglia	Passate
Insalate				
Lattuga	Pomodori	Cetrioli	Romana	Barbabietole
Rafano	Maionese		Mele	Mirtilli
Formaggi				
Cheddar	Camembert	Gorgonzola	Port Salut	Pastorella
	Wispride		Crackers Assortiti	
Dolci				
Torta alla Genovese		Delizie allo Zabaglione		
Pasticceria	Biscotti	Wafers	Gelatina di Frutta, Chantilly	
Composte Assortita		Mele Cotte	Prugne Sciroppate	
Gelati: Vaniglia		Cioccolato	Sorbetto di Frutta	
Frutta				
Frutta di Stagione		Frutta Secca Assortita		
Bevande				
Caffè: Italiano - Americano - Sanka - Instant Postum - Nescafé				
Thé di Cina e Indiano	Menta	Tiglio		Latte

I passeggeri osservanti speciali regimi dietetici sono pregati di rivolgersi al Maître d'Hôtel.
Per la scelta dei vini consultate la nostra lista a parte.

Venerdì, 6 Novembre, 1959



IL CURATORE

Marika Lion, lunga esperienza nel settore della comunicazione istituzionale e public affairs per l'arte e la cultura. Inizia la sua carriera in una società del gruppo Montedison per poi entrare in Bonaparte48, per la quale risponde ad incarichi in campo pubblico-istituzionale. A seguito ha assunto ruoli di responsabilità in Finarte casa d'aste, Fondazione Benetton iniziative culturali, Fondazione Villa Emo, Artnetworth. Per quest'ultima (boutique finanziaria per l'arte), nella funzione di Amministratore Delegato, organizza a Montecarlo «Art Finance Forum», evento esclusivo a carattere internazionale dedicato al collezionismo.

Ha diretto una collana di scultura moderna Electa, la collana Piccola Biblioteca di Arti e Lettere «ControCanto», inoltre autore di testi critici per monografie d'arte.

Docente di diversi corsi di specializzazione e formazione specialistica per istituzioni con area private banking. Docente al Master «MASVIC» - Sviluppo creativo e gestione delle attività culturali - Università Ca' Foscari Venezia.

Art Advisor in ambito Wealth Management. Esperto e CTU per l'arte del XIX e XX secolo e moderna. Curatore della rubrica Arte per il quotidiano di economia e finanza FIRSTonline.

Oggi opera nel settore della consulenza in mercato dell'arte nello specifico in area finanziaria e patrimoniale. Curatore di Collezioni e Archivi privati.

THE CURATOR

Marika Lion, has a great experience in the field of institutional communication and public affairs in art and culture. She began her career in a company belonging to the Montedison Group and then in Bonaparte48, with public-institutional tasks. Afterwards she has had leadership roles in the Finarte Auction House, Tecnoeuropa, Benetton Foundation Cultural Initiatives, Villa Emo Foundation, Tsw, Artnetworth, etc. For the latter (an art financial boutique) and as CEO she organized the «Art Finance Forum» in Montecarlo, an international exclusive event dedicated to collection.

She directed a modern sculpture series «Electa», the «ControCanto» series of the *Piccola Biblioteca di Arti e Lettere*, and is also the author of critical texts for art monographs.

She teaches several specialisation courses and specialistic training courses at institutions with a private banking area. She teaches at the «MASVIC» Master – for the Creative Development and Management of Cultural Activities – Università Ca' Foscari in Venice. Art Advisor for Wealth Management, CTU and is an expert of XIX-XXth century and modern Art. Curator of the Art column for the economics and finance FIRSTonline daily newspaper.

Today she is an art consultant specifically in the financial and asset sectors. Curator for private archives and collections.



R.F.O.
WEALTH ADVICE

www.r-f-o.co.uk
london@r-f-o.co.uk
T. 0044 75 55 19 05 81